



# **GastroLAB**

Laboratorio de experimentación gastronómica

Factoría es una estructura, dirigida por Concha Fontenla, que cuenta con dos sedes: **Factoría Compostela y Factoría Habana**. En su totalidad, se configura como la prolongación del *Espacio de experimentación y creación contemporánea A Chocolataría*: quince meses de intenso trabajo desarrollado en la antigua fábrica de chocolates Raposo, de Santiago de Compostela; con cuyo epílogo, la exposición Habana Factory, enlaza para darle continuidad. Factoría propone un nuevo reto en la dinámica evolutiva de la creación actual, haciendo especial hincapié en la producción artística y reforzando, de manera prioritaria, los lazos culturales existentes entre España/Latinoamérica, entre Galicia/Cuba.

### **Iberoamérica como eje**

Factoría se plantea como una estructura de creación contemporánea experimental, un amplio espacio de reflexión cultural inter-disciplinar, a modo de red permeable que -superando la tradicional compartimentación de género, soporte o disciplina- posibilita el flujo de ideas y explora territorios artísticos intersticiales. Este foro de pensamiento se abre e integra en el tejido urbano -su ineludible contexto- con el fin de convertirse en catalizador de iniciativas e inquietudes sociales, objeto prioritario y último de este proyecto físico y virtual. Compostela no es sólo el Locus Sancti Iacobi, sino también principio y fin del Camino de Santiago, itinerario cultural europeo que ha aglutinado más de diez siglos de historia y arte del Viejo Continente. La Habana, llave de las Indias occidentales, puerta de entrada a América, a través del emblemático Puerto de Carenas, es testigo secular de viajes transatlánticos. Dos ciudades, distinta ubicación, concepción y vocación pero con evidentes -incluso relevantes- puntos de encuentro. Ambas destinos y lugares de paso referenciales a nivel universal y, por tanto, depositarias de una honda tradición de diálogos interculturales y multirraciales.

### **Factoría y ciudad**

Factoría actúa como elemento dinamizador del entorno urbano: espacio de análisis, difusión y concreción de iniciativas públicas, lugar de debate acerca del papel que la cultura debe desempeñar en todo lo que concierne a la reformulación de la ciudad y de la conciencia urbana. El espectador abandona su condición de público pasivo para transformarse en partícipe activo, en creador. Factoría es el medio, pero también la reflexión sobre el medio, y el medio como fin. La investigación se centra en el análisis del nuevo contexto urbano global, en el que los espacios son intrínsecamente heterotópicos y las ciudades se interrelacionan permanentemente, a través del tránsito físico y virtual, para crear multiformes mosaicos culturales que enfatizan el valor de lo efímero y lo cambiante. Un proyecto urbano que deja de ser una inconexa topografía, nacida del quehacer de disciplinas aisladas, para convertirse en la suma del trabajo de artistas, urbanistas, arquitectos, escenógrafos, antropólogos, historiadores... y de la propia ciudadanía.

### **El valor de lo múltiple y lo simultáneo**

En Factoría, la experimentación sensorial desempeña un papel primordial, hasta el punto de que cualquier visitante puede disfrutar de maridajes sinestésicos mediante la hibridación de excelencia culinaria y calidad artística, en armonía con contextos plásticos y sonoros sugerentes. Mientras que el espectador ve y escucha, las percepciones se fusionan en una suma de emociones que prioriza criterios cualitativos. Paralelamente, se reserva una de las salas para dar cabida a contenidos que inciden en las cuestiones más elementales de las prácticas creativas contemporáneas: la multiplicidad, el original y la copia, la matriz y la réplica... mobiliario y objetos de autor, textil, libros de artista, contenido multimedia seriado, etc. La edición, omnipresente en todas sus vertientes.

### **Carácter intermedia**

Las categorías artísticas han muerto. Factoría es un espacio dedicado a esa profusión ecléctica de manifestaciones que sólo pueden ser consideradas al amparo de su naturaleza intermedial. Por su vigencia, hemos hecho nuestro un reto que Dick Higgins planteó hace casi cincuenta años: dotar a esta fértil polifonía de herramientas y expresiones de un sentido práctico, traducir a un lenguaje socialmente comprensible la ilimitada potencia de los nuevos medios y espacios de creación, conseguir generar, en suma, nuevas redes de diálogo, de interacción y de colaboración activa.

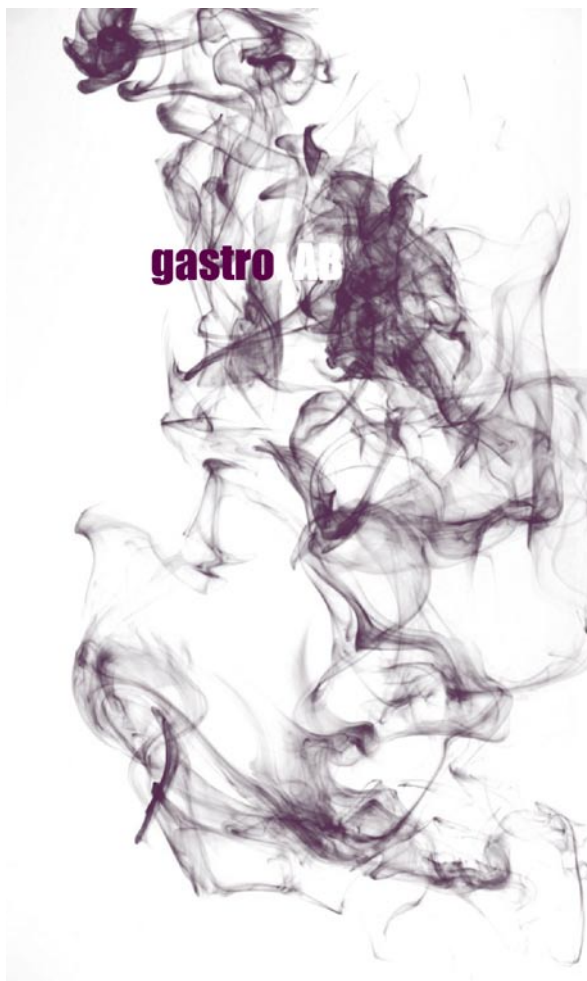
Factoría reivindica también su propia etimología. Sin duda, el suyo es un espacio fabril, pero en un sentido profundamente actual. Su tarea comprende desde la pulsión de las sociedades contemporáneas hasta su traducción en formulaciones creativas: observación, investigación, reflexión, diseño, planificación y producción de contenidos culturales. Un complejo proceso que rige la labor fabril de esta estructura, flexible y re-codificable, para convertirla en industria de la cultura del siglo XXI.

# gastro



El laboratorio de experimentación gastronómica, **GastroLAB**, es la síntesis del proyecto Factoría. Un espacio para los sentidos que refleja con claridad la tendencia contemporánea a traspasar las categorías estéticas convencionales, un territorio de creación desprejuiciado que alberga un proceso creativo trans-disciplinar, libre, abierto y en continua evolución. La propia naturaleza de lo comestible resulta especialmente adecuada para la reflexión sobre los mecanismos de percepción sensorial, desde un prisma teórico, y para la exploración de ámbitos expresivos, desde la praxis. La cocina apela directamente al gusto, en todas sus acepciones y con todos sus matices, al tiempo que incide en cada uno de nuestros sentidos... Se trata, esencialmente, de una cuestión formal o, más bien, de múltiples cuestiones que inciden en problemáticas inherentes a la práctica artística. Mutando el soporte, muchos conceptos plásticos, narrativos y poéticos permanecen: composición, color, textura, ritmo, *mise en scène*. . . La capacidad de componer y descomponer para aprehender cómo funciona el mundo, construir o de-construir, desarrollar lenguajes mediante experimentaciones de forma y significado se presentan como características esenciales de las manifestaciones gastronómicas de vanguardia. Tal y como señala Richard Hamilton en su célebre texto "Pensar sobre el comer", el cocinero, al igual que el poeta, configura un nuevo léxico en el interior del lenguaje que no cesa de hacerlo proliferar; logra aquello tan complejo y necesario que G. Deleuze llamaba *Estilo*: crear una lengua extranjera en la propia lengua, hacer balbucear el propio lenguaje, alterarlo, en su sentido más literal. Ésta es la propuesta de creadores como Ferrán Adriá en su componer monosilábico de nuevos platos y conceptos y ésta es también la apuesta del proyecto GastroLAB, en el que saborear un plato no es sino el resultado de un dilatado proceso que comprende el desarrollo de una idea, su elaboración, su presentación y, finalmente, su degustación, brillante equivalente culinario de la delectación plástica.

Es la voluntad de someter el material a una intención formal, a una búsqueda estética y a un estímulo de signo lírico; es, en definitiva, la voluntad de fraguar un lenguaje propio lo que confiere a este nuevo modo de entender la cocina su fecunda peculiaridad. Entender la infinitud de posibilidades que de esta idea se derivan, es decir, la cocina como la posibilidad de generar situaciones y atmósferas, como rito colectivo de profunda carga estética en el que los comensales se implican, de manera casi performática, movidos por la habilidad de un creador que explora con maestría las posibilidades de lo comestible. . . Ese es el reto.



El formato que rige el funcionamiento de **GastroLAB** es inequívocamente singular: cada tres meses, la carta se renueva de la mano de un chef invitado, que debe ofrecer una amplia selección de platos de acuerdo con una determinada pauta conceptual. A raíz de esta propuesta, se convoca a diferentes cocineros, seleccionados entre los creadores emergentes más destacados del panorama gastronómico español, a ofrecer y tomar parte en talleres y actividades de diverso tipo y para diferentes públicos: desde los aficionados menos avezados tras los fogones a los grandes especialistas de la cocina. Se trata de un modo de reflejar en el propio funcionamiento de la estructura del GastroLAB su vocación de renovación continua, su propósito de re-inventar ininterrumpidamente el concepto de cocina a través de un arduo programa de investigación.

En este primer trimestre, la confección de la carta corresponde a **Miguel Gil**, coordinador del propio espacio y Especialista en Postres de Restauración. Su amplia experiencia en algunos de los centros referenciales de nuestro país le ha llevado a ofrecer diferentes visiones y modos de entender el mundo dulce, siempre con un denominador común: el énfasis en el sabor propio del producto. En su búsqueda constante de sabores, notas y matices, Gil apuesta por fusionar conceptos e ingredientes de todos los rincones del planeta, sin atender a su procedencia y enfatizando sus cualidades distintivas.

El proceso de investigación que articula el funcionamiento del GastroLAB, más allá de generar conocimiento, sustenta un amplio espacio de degustación en permanente cambio, en el que priman el compromiso con los mejores productos e ingredientes y la selección de los más destacados caldos y licores. Fruto de este compromiso, la primera carta, concebida íntegramente por Miguel Gil, profundiza en el siempre sugerente mundo del dulce, ofreciendo múltiples y originales modos de disfrutar de la pastelería, sin descuidar una heterogénea gama de platos salados, en lo que supone una innovadora conjunción de sabores:

## **SALADO**

**Tomate** + Aguacate + Rucula + Remolacha + Aceite + Vinagre  
**Foie de Pato** + Nashi + Avellana + Whisky  
Navaja + Pomelo rosa + Mandarina + Lavanda  
**Vieira** + Greló + Berberecho + Alga Kombu + Katsuoobushi  
Cigala + Cerdo + Pistacho + Ostra vegetal  
**Bacalao** + Maíz + Cebolla morada + Uvas pasas  
Esturión + Té Verde + Litchi + Pan de épices  
Pato + Fresa + Vino tinto + Regaliz  
**Cerdo Ibérico** + Shanso + Kumquat + Jengibre  
Lechazo Churro + Piñón + Albahaca + Tierra  
Buey 100% Gallego + Calabaza + Mostaza + Patata

## **DULCE**

**Aromas del Albariño** (Albariño + Fruta de la pasión + Hinojo + Pomelo + Yogurt)  
Yogurt + Manzana verde + Ruibarbo  
Melocotón + Cerveza negra + Café + Haba Tonka  
**Chocolate Blanco** + Rosa + Fresa + Tomate  
Chocolate + Té Negro + Croissant + Nuez de Macadamia

## **MENÚS**

(Solo mesa completa)

**Menú GastroLab** (incluye todos los platos marcados en verde)  
**Menú Sugar** (incluye todos los platos que componen la carta de postres)

Como laboratorio gastronómico hemos creído conveniente no incluir las técnicas y texturas de nuestro platos esperando de esta manera sorprender al comensal. (Si lo desean pueden consultar a nuestro equipo de sala).

**factoria**  
**COMPOSTELA**

Rúa da Conga, 9  
15704 Santiago de Compostela  
[www.factoriacompostela.com](http://www.factoriacompostela.com)  
[info@factoriacompostela.com](mailto:info@factoriacompostela.com)  
981 55 78 53 // 649 39 85 58